

Abendmenu

17.07. bis 21.07.2017

Kalte Vorspeise

Paté campagnard ( Schweinefleisch von den Zehendermätteli Säuli) mit hausgemachtem Chutney

oder

Caprese  div. alte Tomatensorten aus unserer

Bio-Gärtnerei mit Bio Büffelmozzarella  aus Amsoldingen

oder

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust (Frankreich).

Warme Vorspeise

✓ Teigwaren  : hausgemachte Spinat – Feta – Baumnuss – Ravioli an Salbeibutter

Hauptgang

Vitello tonnato (Schweiz) und Parisette mit Trüffelöl und süsssaurem Ratatouille.

oder

Frische Forellenfilets (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) mit Estragonsauce auf selbstgemachten Sepianudeln und Datteltomaten

Vegetarischer Hauptgang

✓ Auberginen - Tomatentürmchen mit Bärner - Bio - Büffu – Mozzarella aus Amsoldingen (unterhalb Stockhorn) und Rosmarinkartoffeln

Käse

Auswahl von Käse serviert mit Fruchtbrot

Dessert

Ueberbackene frische Feigen mit Vanilleglacé

oder

Moelleux au chocolat mit

Holunderblütensorbet 

Preis

3 – Gang Fleischmenu
(1 Vorspeise, 1 Hauptgang, Käse oder Dessert) 51.00

3 – Gang Fischmenu 48.00

3 – Gang Vegimenu 47.00

4 / 5 / 6 Gang Menu
jeder weitere Gang 12.00

...oder wählen Sie à la carte

Paté campagnard ( Schweinefleisch von den Zehendermätteli Säuli) mit hausgemachtem Chutney 18.00

Vitello tonnato (Schweiz) und Parisette mit Trüffelöl und süsssaurem Ratatouille. 38.00

Frische Forellenfilets (aus naturnaher Fischzucht von Krailigen) mit Estragonsauce auf selbstgemachten Sepianudeln und Datteltomaten 34.00

✓ Auberginen - Tomatentürmchen mit Bärner - Bio - Büffu – Mozzarella aus Amsoldingen (unterhalb Stockhorn) und Rosmarinkartoffeln 33.00

Dessert

Auswahl von Käse serviert mit Fruchtbrot 14.00

Ueberbackene frische Feigen mit Vanilleglacé 14.00

Moelleux au chocolat mit

Holunderblütensorbet  14.00